

强化农业科技全链竞争力

随着新一轮世界科技革命和产业变革深入发展,我国向农业强国阔步迈进,迫切需要强化农业科技装备支撑。今年的中央一号文件提出,建设供给保障强、科技装备强、经营体系强、产业韧性强、竞争能力强的农业强国。近年来,在政府、企业、科研院所等多方合力下,我国农业科技实力持续增强,农业装备研发水平逐步提升,土地产出率、劳动生产率、资源利用率随之上升,为保障国家粮食安全、增强产业韧性、提升农业竞争能力奠定了坚实物质基础。

不过,农业科技装备还存在一些明显短板和薄弱环节。比如,部分前沿和交叉领域基础研究和底盘技术的原始创新能力不足,重要种源、农机装备、智慧农业、绿色投入品等关键领域核心技术和产品自主可控能

力不强。

从农业大国向农业强国跨越,学习、模仿、引进国际先进农业科技仍有必要。通过消化、吸收、创新、示范、推广和产业化,可以以较低的成本获得先进适用技术、优质农业生物资源,缩短与先进国家的差距。不过更为关键的是,要进行探索式学习,形成适应我国不同农业产业需求的农业科技创新链,促进创新链产业链精准对接,以持续提升农业科技创新能力,实现高水平科技自立自强。如此,才能完成从农业科技“追赶者”到“引领者”的转型,为农业强国建设提供强有力的科技装备支撑。

农业科技创新是包含基础研究、技术研发、商业化应用、社会效用化等诸多环节在内的系统工程。其中,基础研究是农业科技创新的源头,技

术研发是其直接体现,商业化应用与社会效用化则关系到科技创新的可持续性。只有科技创新链上每一个环节都强,农业科技创新能力才能持续提升。应不断为科研院所、经营主体提供良好政策环境,通过政策引导、体制机制创新、项目支持等,吸引更多创新要素进入科技创新链。应提高涉农科技领军企业的创新主体地位,推动创新链上每一环节都有一个或多个掌握关键核心技术的龙头企业,逐步构建起完整的、富有竞争力的农业科技创新链。

农业科技创新链上参与者众多,如果不加以引导,也可能引发过度竞争或无序发展,削弱我国农业科技创新的整体能力。需强化政府主导作用,畅通同类经营主体的合作渠道,从而使各主体能够整合资源,集中力

量突破关键技术、前沿技术,不断抢占竞争制高点,提高创新链整体效益。应创造条件,促进农业科技创新链上下游成员协同合作,构建研发与商业化之间的桥梁,实现技术与市场精准对接、高效迭代,形成技术研发、应用和商业回报的良性反馈和循环,从而不断提升农业科技创新能力。还应围绕整个创新链的薄弱环节,有目的地进行科技投入和政策设计,让企业内生的创新力量顺畅高速地流动起来。

总之,要通过整合各级各类优势科研资源,构建层次分明、分工协作、适度竞争的农业科技创新体系,不断释放创新活力,让农业的科技味儿越来越足。

郭珍

遏制“舌尖上的浪费” 餐饮企业要积极作为



节约最光荣

新华社发 曹一作

市场监管总局日前指导中国烹饪协会、中国饭店协会、中国连锁经营协会、中国个体劳动者协会发出倡议,把“厉行节约、反对浪费”贯穿到餐饮服务消费的全过程。鼓励通过“光盘优惠”“光盘积分”等方式,引导更多的消费者践行制止餐饮浪费。(3月10日《北京青年报》)

近年来,我国大力倡导“厉行节

约、反对浪费”的社会风尚,广泛开展“光盘行动”,“舌尖上的浪费”虽有所改观,但尚未得到根本遏制,部分地方餐饮浪费现象仍然存在,还滋生出一些新的餐饮浪费现象,比如外卖商家诱导过量消费、“网络吃播”等。这也是市场监管总局倡议把“厉行节约、反对浪费”贯穿到餐饮服务消费全过程的原因所在。

餐饮企业是餐饮服务消费全过程的参与者,因此也是提倡节约、杜绝餐饮浪费的责任主体之一。把“厉行节约、反对浪费”的理念贯穿到餐饮服务消费的全过程,不仅要求消费者在餐馆按需点餐、不剩饭菜,同时还要求餐饮行业加快推广“光盘行动”,引导消费者理性消费。一定程度上来说,遏制“舌尖上的浪费”,餐

饮企业的做法更为关键。

一些消费者之所以多点菜,一方面是因为“爱面子”,多几份菜即使吃不完也显得好看些;另一方面,则是想多品尝几道菜,点着点着就点多了。这个时候,就体现出“小份菜”“半份菜”的意义和价值了。对于消费者来说,有了“小份菜”“半份菜”,不仅解决了点得少了太单调、点得多了吃不完的窘况,而且丰富了口味,减少了餐饮浪费。对于餐饮行业来说,推行“小份菜”“半份菜”,符合公众消费需求,并契合当下“厉行节俭,反对浪费”的要求,是履行企业社会责任的体现。

消费者把剩余饭菜打包,是避免餐饮浪费的最后一环,这同样需要强化餐饮企业的主体责任才能做得更好。不管是商务宴请还是各种婚宴、生日宴等等,都很容易产生剩菜剩饭,而因为人多、彼此之间不熟悉等原因,消费者不好意思打包带走。在这种情况下,如果餐饮企业能够主动提供打包用具,同时也主动提醒,动员消费者打包食物,那么消费者的“打包率”就会大大提升。

根据我国反食品浪费法相关规定,制止和杜绝餐饮消费过程中“舌尖上的浪费”行为是餐饮企业必须承担的法律义务。作为监管部门,也要加强监管,创新方式方法,引导和推动餐饮企业积极承担“厉行节约、反对浪费”的主体责任。

苑广阔

保持粮食安全战略定力

粮食稳产增收是保障物价平稳运行的“压舱石”。在国际环境日趋复杂的情况下,要端牢中国人的饭碗,确保消费者吃得饱、吃得好,不是一件容易的事情。我国必须冷静对待粮食问题,保持粮食安全战略定力,确保今年粮食产量继续稳定在1.3万亿斤以上,为全年粮食保供稳价奠定基础。

今年全国两会上,粮食问题再次成为代表委员热议的话题。粮食问题之所以“热”,是因为关系中国14亿多人的吃饭问题。在国际环境日趋复杂的情况下,要端牢中国人的饭碗,确保消费者吃得饱、吃得好,不是一件容易的事情。我国必须冷静对待粮食问题,保持粮食安全战略定力,稳中求进,积极作为,把粮食产量产能一起抓,确保今年粮食产量继续稳定在1.3万亿斤以上,为全年粮食保供稳价奠定基础,为全年经济增长目标的实现提供重要支撑。

粮食稳产增收是保障物价平稳运行的“压舱石”。2022年,在国际环境风高浪急和国内面临多重超预期因素冲击的情况下,在中央、地方和广大人民的共同努力下,我国粮食高位增产,连续8年稳定在1.3万亿斤以上,人均粮食产量创新高,为国内物价持续平稳运行奠定了基础。2022年,居民消费价格指数

(CPI)单月涨幅始终没超过3%,全年涨幅只有2%,与国际高通胀形成鲜明对比。

目前,我国粮食安全总体形势较好,有能力、有底气、有条件应对外部冲击,但粮食结构性矛盾仍然比较突出。从品种结构看,我国已经实现了谷物基本自给、口粮绝对安全,玉米已经连续两年增产,但随着饲料用粮和工业用粮需求增加,玉米供需仍然偏紧;去年大豆、油料自给率分别提升了3%和1.6%,但仍然比较低。今年中央一号文件提出,要稳定面积、攻克单产、力争粮食多增产,特别提出要实施玉米单产提升工程,继续实施大豆油料产能提升工程,加力扩种大豆油料。这将有助于进一步改善玉米供需关系,提高大豆油料自给率。

万物土中生,有土斯有粮。稳定和扩大粮食播种面积是实现粮食稳产增产的基础。坚持藏粮于地战略,

牢牢守住18亿亩耕地红线,坚决制止耕地“非农化”,防止耕地“非粮化”。加强高标准农田建设,逐步把永久基本农田全部建成高标准农田,守护管好高标准农田,真正把“粮田”变成良田。要通过加强黑土地保护和坡耕地综合治理,强化干旱半干旱耕地、红黄壤耕地产能提升技术攻关,持续推动由主要治理盐碱地适应作物向更多选育耐盐碱植物适应盐碱地转变,不断挖掘现有耕地潜力,将符合条件的盐碱地等后备资源适度有序地开发为耕地。

稳粮增产的根本出路在科技。受环境资源的双重约束,粮食增产难度越来越大,科技进步能够有效破除环境资源约束。2022年我国农业科技进步贡献率达到62.4%,核心种源和新品种培育、底盘技术、丘陵农机等领域都取得了阶段性突破。在诸多农业科技中,良种对粮食增产的贡献率超过45%。未来要强化科技和

农业装备支撑,加快种业、农机等科技创新和推广应用,加强农作物病虫害科学防控,创新农技推广服务方式,推动互联网、物联网、区块链、人工智能、5G等新型信息技术与农业深度融合,为粮食增产插上科技的翅膀,让更多农民挑上“金扁担”。

粮食是一种特殊商品,易受国内外各种因素的影响,加剧粮食波动风险。要以粮食保供稳价为目标,增强粮食收储调控能力。强化产销衔接,确保粮食产得出、卖得好;加强粮食储备和应急保障能力建设,确保重大突发事件发生时粮食供应不断档不脱销;增强全球粮食供应链管理能力,确保粮食买得到、运得进。树立增产与减损并重的理念,推进全链条节粮减损,实现粮食“绿色增产”,增加粮食有效供给。

刘慧

《人民日报》

下足功夫保障食品安全

民以食为天,食以安为先。党的十八大以来,在以习近平同志为核心的党中央坚强领导下,我国对食品安全的重视程度之高、法治建设之快、政策措施之严、改革力度之大前所未有,食品安全工作不断取得新进展、开创新局面,为进一步完善食品安全治理体系、提升治理能力奠定了坚实基础。同时,我们也要清醒认识到,食品安全工作仍面临不少问题和困难,与新时代人民群众对美好生活的需要还存在差距。新征程上,我们要结合新形势新要求,深入贯彻落实党的二十大精神作出的“强化食品药品安全监管”重要部署,进一步优化监管方式、提升监管效能。

做好食品安全工作必须把握好有效市场、有为政府、有序社会的辩证关系,在“产”“管”“治”上下功夫,统筹推进产业发展、政府监管、社会共治,实现高质量发展、高效能监管和高水平治理的有机统一。

在“产”的方面,推动产业高质量发展。随着我国居民可支配收入持续增加,食品消费结构持续优化升级,有必要进一步完善优质优价的市场机制,通过价格激励的市场作用带动食品质量安全水平提升。加强品牌建设是推动高质量发展的重要途径。品牌是企业竞争力的重要体现,是赢得市场的重要资源。进入新发展阶段,有必要进一步深入实施食品领域品牌提升行动,引导企业

主动提升自我管理、自我约束的意识和能力。有什么样的标准就有什么样的质量。推动食品产业高质量发展,有必要在食品安全国家标准基础上,探索建立食品质量标准体系。

在“管”的方面,完善高水平监管体系。新修订的食品安全法,突出体现了最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责的要求。必须坚持“严字当头”,从维护公众健康和社会稳定的长远目标考虑,严格执行法律。法治是最好的营商环境。作为市场监管部门,必须坚持依法行政,进一步完善统一的行政执法程序和标准,严格落实执法公示、全过程记录、重大执法决定法制审核等制度。进一步加大食品安全普法宣传力度,加强法律法规和政策宣传解读,在全社会营造尚德守法的良好环境。

在“治”的方面,大力培育食品安全文化。以食品安全文化凝聚更深层次的价值认同,往往能起到事半功倍的效果。涵养诚实守信文化。要加快推进食品行业诚信体系建设,建立全国统一的食物生产经营企业信用档案。培育人人参与意识。食品安全事关人人,食品安全人人有责。要充分发挥群众监督、舆论监督的重要作用,注重引导广大消费者积极参与食品安全治理,营造人人关心、人人参与、人人受益的食品安全良好氛围。

酒店因43瓶水被罚 反食品浪费就该如此

□然玉

近日,南京市场监管局在对某承办会议较多的酒店检查时发现,一场会议结束后会议室留下48瓶饮用水,其中有43瓶开封后未饮用完就被保洁员直接丢弃。同时,该酒店也未按规定张贴反食品浪费标志,违反了《中华人民共和国反食品浪费法》。对此,执法人员责令酒店立即改正,当场下达了行政处罚决定书,给予警告。目前,酒店已经做出整改。

“酒店1场会议43瓶水未喝完被罚”,其执法背后的法律适用不难理解。从本质上说,这一案例与之前“火锅店未提醒食品浪费‘受罚’”之类是事情并无区别。可舆论在解读最新的这起案例时,发生了一定的焦点偏移。诸如“瓶装水开封之后剩下,不倒掉还能怎么办”之类的诂问,可以说模糊了本案中显而易见违法情形和依法开罚的正当性。

需要厘清的是,本案中执法人员“开罚”的直接事由,是“该酒店未按规定张贴反食品浪费标志”,而非“43瓶开封后未饮用完就被保洁员丢弃”。《中华人民共和国反食品浪费法》明确规定,“餐饮服务经营者未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒的,由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门责令改正,给予警告。”酒店无法证明自

己尽到了义务引导客人带走瓶装水,因此被罚,属实不冤。而且,此案的行政处罚并未采取罚款等更严厉的举措。法律的严肃性、权威性与执法的柔性、人性化,得以充分兼顾。

在本案中,还有一个容易引起误会的“争议点”,是一些网友质疑为什么只处罚酒店而不处罚浪费水的客人?这一发问站不住脚。就整体论,反食品浪费法主要的约束对象,其实就是餐馆、酒店等商业机构。其中,固然明确了公民“节约食物”“反对浪费”的宏旨,但这更多是倡导性的,是诉诸于道德律而非强制力的。与之相较,其针对商业机构“反食品浪费”议题,则有着一系列具体的责任清单、细节规范以及惩戒手段。立法端巧妙地绕开了“反食品浪费”与个体消费自由、私域权利可能的摩擦,转而通过抓住“市场供给侧”这一主要矛盾来撬动全局,这是一条务实的顶层设计路径。

关注“酒店1场会议43瓶水未喝完被罚”一案,我们理应对其中的违法主体、违法事由以及执法逻辑,有一个清晰准确的认知。反食品浪费,从来不是抽象的、形而上的,而只能通过执法落地与场景化渗透,在一起起个案查处中,确立新的市场秩序,并最终以点带面传导到消费端,实现正向反馈与系统性改善。

(本版稿件仅代表作者个人观点)

征稿启事:

本版关注的是乳业界的热点话题,常有业内外知名专家、学者参与话题的讨论。如果您有见解独到,论点鲜明,论据充足的稿件,欢迎您投稿。稿件请以电子版的形式发送。

邮箱:rysb2007@163.com